



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SICACIK ÇORBALAR

THY Skylife

Bilinen en eski lezzetlerden biri olarak binlerce yıldır sofraları süsleyen çorbanın bizdeki adı Farsçadan geliyor; **ŞORBA** bu dilde et ya da sebze konarak yapılmış sulu yemek anlamını taşıyor. Başlangıçta tahıllarla karıştırılıp lapa olarak tüketiliyordu ama zaman içerisinde çeşitlenerek günümüze ulaştı. Çorba, Türk sofrasında yemekten önce tüketilir. Zengin besin değerleri sayesinde besleyicidir ve bir öğünde tek bir yemek olarak da tüketilebilir. Tadında ve kıvamında pişen bir çorba, iştah açıcı olmasının yanı sıra sindirim sistemimizi rahatlatmaya, içerdiği yüksek besin öğeleriyle birçok hastalığın iyileşmesine yardımcı olur. Ülkemizde tavuklu çorbalar, sebzeli çorbalar, baklagilli-tahıllı ve hamurlu çorbalar, etlisakatatlı çorbalar, deniz ürünleri çorbaları, sütlü-yoğurtlu çorbalar ve narenciye ekşili, kuru meyve ve koruk suyundan yapılmış çorbalar şeklinde 300 çeşit civarında çorba pişiriliyor.

